

**PENGELOLAAN BADAN USAHA MILIK MADRASAH  
DI MI MUHAMMADIYAH KARANGANYAR**



**disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
gelar Magister Pendidikan**

**Oleh:**

**S U P R I Y A D I  
Q100160063**

**MAGISTER ADMINISTRASI PENDIDIKAN  
SEKOLAH PASCASARJANA  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
TAHUN 2018**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**PENGELOLAAN BADAN USAHA MILIK MADRASAH  
DI MI MUHAMMADIYAH KARANGANYAR**

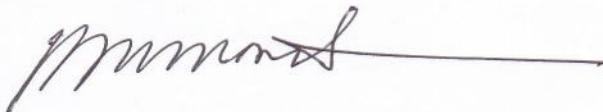
**PUBLIKASI ILMIAH**

**Oleh:**

**S U P R I Y A D I  
Q100160063**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji oleh:

**Pembimbing I**



**Prof. Dr. H. Bambang Sumardjoko, M.Pd.**  
NIDN: 0014056201

**Pembimbing II**



**Dr. Wafrotur Rohmah, M.M.**  
NIDN: 0608115701

## HALAMAN PENGESAHAN

### PENGELOLAAN BADAN USAHA MILIK MADRASAH DI MI MUHAMMADIYAH KARANGANYAR


Oleh:

**S U P R I Y A D I**  
**Q100160063**

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji  
Program Studi Magister Administrasi Pendidikan  
Sekolah Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Surakarta  
Pada hari Rabu, 2 Mei 2018  
dan dinyatakan telah memenuhi syarat.

Dewan Penguji

**Prof.Dr.H.Bambang Sumardjoko,M.Pd.**  
(Ketua dewan Penguji)

()

**Dr.Wafrotur Rohmah,M.M.**  
(Anggota I Dewan Penguji)

()

**Dr.Darsinah,M.Si**  
(Anggota II Dewan Penguji)

()



Direktur Sekolah Pascasarjana  
Universitas Muhammadiyah Surakarta

**Prof.Dr.H.Bambang Sumardjoko,M.Pd.**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa yang tertulis dalam publikasi ilmiah ini benar-benar karya sendiri, bukan jiplakan dari karya tulis orang lain atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku, baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat dalam publikasi ilmiah ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah. Atas pernyataan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya ini.

Surakarta, 20 April 2018

Yang membuat pernyataan,



Supriyadi,

NIM: Q100160063

## **PENGELOLAAN BADAN USAHA MILIK MADRASAH DI MI MUHAMMADIYAH KARANGANYAR**

### **ABSTRACT**

This study aims to describe the management of business entities belonging to madrasah in the management of catering services and management of shuttle service students. This qualitative research uses ethnographic research design with direct observation data collection technique, in-depth interview and document study by using validity test of triangulation data source and technique and data analysis using interactive analysis model of Miles Huberman. The results show that catering planning at MI Muhammadiyah Karanganyar begins with; (1) establishment of catering team for madrasah catering, (2) comparative study, (3) recruitment and training of catering employees, and (4) program socialization. Implementation of catering service begins with the division of duties managers and employees catering continued with; (1) weekly menu preparation, (2) selection of foodstuffs, (3) storage of foodstuffs, (4) food processing, (5) storage of finished food and (6) transport of food followed (7) . The forms of catering reporting are conducted at the end of each month and profit calculations are performed at the end of the year. Utilization of catering benefits is used for teachers' welfare in the form of DPLK. For pengelolaan pickup begins with the planning of the procurement of the fleet. After experiencing obstacles, shuttle execution is organized with a third party system. Parents participating in the shuttle service meet the driver as a third party and agree on a set fee per bench tariff per-km, the student pays through the school then 5% of the total driver's income becomes the BUMM's right. The management has not found a suitable supervisory system for the shuttle service.

Keywords: BUMM, catering service, shuttle service

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengelolaan badan usaha milik madrasah dalam pengelolaan layanan katering dan pengelolaan pelayanan antar jemput siswa. Penelitian kualitatif ini menggunakan desain penelitian etnografi dengan teknik pengumpulan data observasi langsung, wawancara mendalam dan studi dokumen dengan menggunakan uji keabsahan data triangulasi sumber dan teknik serta analisis data menggunakan model analisis interaktif Miles Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan katering di MI Muhammadiyah Karanganyar diawali dengan; (1) pembentukan tim pengadaan katering madrasah, (2) studi banding, (3) perekrutan dan pelatihan karyawan katering, dan (4) sosialisasi program. Pelaksanaan layanan katering diawali dengan pembagian tugas pengelola dan karyawan katering dilanjutkan dengan; (1) penyusunan menu mingguan, (2) pemilihan bahan makanan, (3) penyimpanan bahan makanan, (4) pengolahan makanan, (5) penyimpanan makanan jadi dan (6) pengangkutan makanan dilanjutkan (7) penyajian makanan di kelas. Bentuk pelaporan katering dilaksanakan setiap akhir bulan dan perhitungan keuntungan dilaksanakan di akhir tahun. Pemanfaatan

keuntungan katering digunakan untuk kesejateraan guru dalam bentuk DPLK. Untuk pengelolaan antar jemput dimulai dengan perencanaan yaitu dengan pengadaan armada. Setelah mengalami kendala, pelaksanaan antar jemput diselenggarakan dengan sistem pihak ketiga. Orang tua siswa peserta layanan antar jemput bertemu sopir sebagai pihak ketiga dan menyepakati biaya yang sudah ditetapkan sesuai patokan tarif per-km, siswa membayar melalui sekolah kemudian 5% dari total pendapatan sopir menjadi hak BUMM. Pihak pengelola belum menemukan sistem pengawasan yang cocok untuk layanan antar jemput.

Kata Kunci: BUMM, layanan katering, layanan antar jemput

## **1. PENDAHULUAN**

Sumberdaya pendidikan yaitu semua komponen yang digunakan oleh penyelenggaraan pendidikan yang terdiri dari guru, masyarakat, biaya dan sarana prasarana. Setiap satuan pendidikan harus mempunyai sarana yang terdiri dari lahan, ruangan kelas, ruangan kepala sekolah, ruang guru, ruang tata usaha, perpustakaan, ruang laboratorium, ruang bengkel kerja, ruang unit produksi, ruang kantin, instalasi daya dan jasa, tempat berolahraga, tempat beribadah, tempat bermain, tempat berkreasi, dan ruang/tempat lain yang diperlukan untuk menunjang proses pembelajaran yang teratur dan berkelanjutan.

Untuk menunjang terselenggaranya proses pendidikan di MI Muhammadiyah Karanganyar dilaksanakan layanan katering dan layanan antar jemput siswa. Layanan katering dan antar jemput siswa ini dikelola oleh Badan Usaha Milik Madrasah. Sejak tahun 2012 MI Muhammadiyah Karanganyar melalui badan usaha milik madrasah melaksanakan sebuah usaha katering sekolah. Usaha katering sekolah ini pada tahun 2013 mendapatkan Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga dari Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar.

Melalui badan usaha milik madrasah juga memiliki usaha pelayanan antar jemput siswa. Usaha antar jemput siswa ini bertujuan untuk membantu orang tua siswa yang repot dalam mengantar dan menjemput putra/putrinya ke sekolah. Sejauh pengetahuan peneliti, baru di MI Muhammadiyah Karanganyar terdapat sebuah badan usaha milik sekolah/madrasah yang mengelola usaha pelayanan katering dan juga usaha pelayanan antar jemput. Peneliti tertarik untuk mengkaji secara mendalam tentang pengelolaan badan usaha milik madrasah dalam layanan katering dan layanan antar jemput siswa.

Pengelolaan atau biasa disebut manajemen dapat dirumuskan sebagai proses koordinasi dalam perencanaan, pengorganisasian, penyusunan personalia, pengarahan, dan pengawasan terhadap anggota organisasi atau bawahan dalam organisasi untuk mencapai tujuan organisasi tersebut (Samino, 2010: 23). Pendapat lain menyebutkan manajemen adalah ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber-sumber lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai sesuatu tujuan tertentu (Hasibuan, 2017: 2). Pendapat selanjutnya menjelaskan bahwa manajemen adalah sebuah proses yang khas terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan serta evaluasi yang dilakukan pihak pengelola organisasi untuk mencapai tujuan bersama dengan memperdayakan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya (Mulyono, 2009: 18)

Apabila pengertian di atas diterapkan dalam sebuah lembaga pendidikan maka memuat hal-hal yang menjadi obyek pengelolaan atau pengaturan. Lebih lanjut manajemen pendidikan adalah rangkaian segala kegiatan yang menunjuk kepada usaha kerjasama dua orang atau lebih untuk mencapai tujuan pendidikan yang telah ditetapkan. Definisi selengkapnya manajemen pendidikan adalah suatu kegiatan atau rangkaian kegiatan yang berupa proses pengelolaan usaha kerjasama sekelompok manusia yang bergabung dalam organisasi pendidikan untuk mencapai tujuan pendidikan yang telah ditetapkan sebelumnya agar efektif dan efisien (Suharsimi, 2017: 6)

Sedangkan dalam pendidikan manajemen diartikan sebagai aktivitas memadukan sumber-sumber pendidikan agar terpusat dalam usaha mencapai tujuan pendidikan yang telah ditentukan sebelumnya. Dipilih manajemen sebagai aktivitas bukan sebagai individu, agar konsisten dengan istilah administrasi dengan administrator sebagai pelaksananya dan supervisi dengan supervisor sebagai pelaksananya. Kepala sekolah misalnya bisa berperan sebagai administrator dalam mengemban misi atasan, sebagai manajer dalam memadukan sumber-sumber pendidikan, dan sekaligus sebagai supervisor. (Made Pidarta, 2004: 4).

Fungsi manajemen mula-mula banyak ragamnya seperti merencanakan, mengorganisasi, menyusun staf, mengarahkan, mengkoordinasi dan mengontrol, mencatat dan melaporkan dan menyusun anggaran belanja. Kemudian dibuat menjadi lebih sederhana sehingga terdiri dari merencanakan, mengorganisasi, memberi komando, mengkoordinasi dan mengontrol. Selanjutnya dikenal hanya 4 (empat) fungsi saja yaitu merencanakan, mengorganisasi, memotivasi dan mengontrol (Made Pidarta, 2004: 13).

Di sekolah, pekerjaan manajer dan supervisor dirangkap oleh kepala sekolah sebagai administrator. Setelah manajemen menghasilkan aktivitas-aktivitas tertentu dalam lembaga pendidikan dengan program-programnya, sarananya, anggarannya, kriteria pelaksanaan dan keberhasilan dan petunjuk-petunjuk kepada para pelaksana. Supervisor membimbing para pelaksana, sementara manajer telah siap menerima laporan baik dari supervisor tentang hal-hal yang prinsip maupun dari pelaksana itu sendiri. Hasil pengawasan dan laporan-laporan diolah oleh manajer sebagai umpan balik untuk memberikan revisi seperlunya.

Dalam sebuah organisasi pendidikan dalam hal ini sekolah, manajemen dilaksanakan oleh kepala sekolah. Namun pada hakikatnya manajemen itu ada pada setiap unit kerja di sekolah (Made Pidarta, 2004: 12). Di perpustakaan, di laboratorium, di koperasi, semuanya ada manajernya sebab ia dapat dipandang sebagai satu organisasi yaitu bagian dari organisasi sekolah. Semuanya memiliki manajemen, namun pada praktiknya kepala-kepala unit kerja tersebut tidak biasa disebut manajer, sehingga seolah-olah di situ tidak ada manajemen, walaupun mereka melaksanakan pekerjaan manajer.

Unit kerja di sebuah sekolah perlu manajemen (Made Pidarta, 2004: 12). Manajemen atas unit kerja di sekolah di bidang ekonomi yang dewasa ini dikembangkan di beberapa sekolah diantaranya bertujuan untuk mencukupi kekurangan pendanaan sekolah. Dalam penelitian ini, peneliti menyebut unit kerja di sekolah yang merupakan unit usaha bidang ekonomi sekolah dengan sebutan Badan Usaha Milik Sekolah.



Ketersediaan dana pendidikan sejak dahulu sampai sekarang masih menjadi masalah, baik biaya rutin maupun dalam usaha untuk meningkatkan kualitasnya. (Dadang Suhardan, 2012: 6). Sekolah perlu mencari alternatif usaha untuk mencukupi kekurangan pendanaan sekolah tersebut. Usaha sekolah tersebut perlu manajemen yang baik agar tujuan tercukupinya kebutuhan sekolah dapat tercapai. Usaha-usaha ekonomi di sekolah ini bisa berupa usaha katering dan usaha pelayanan antar jemput.

Selain bertujuan untuk mencukupi kekurangan pendanaan, di sisi lain unit usaha yang ada di sekolah tersebut juga bertujuan untuk pemberian layanan terbaik untuk peserta didik dan orang tua peserta didik.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 pada pasal 42 ayat 2 diatas menjelaskan salah satu sarana prasarana yang harus ada di sekolah adalah kantin sekolah yang dimaksudkan untuk menyediakan makanan sehat bagi peserta didik. Namun pada kenyataannya berdasarkan hasil penelitian tentang sekolah sehat yang dilakukan oleh Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Departemen Pendidikan Nasional Tahun 2007 pada 640 SD di provinsi yang diteliti, sebanyak 40% belum memiliki kantin. Sementara dari sekolah yang telah memiliki kantin (60%) sebanyak 84,30% kantinnya belum memenuhi syarat kesehatan (Lilis Nuraida, 2014: 3).

Penelitian lain juga menunjukkan minimnya ketersediaan makanan yang sehat bagi peserta didik. Institut Pertanian Bogor (IPB) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2011, menemukan hanya 0,9 persen kantin yang sehat dari 178.240 buah kantin yang dijadikan sampel. Ini artinya 91,9 persen kantin sekolah yang dijadikan sampel menyediakan makanan yang tidak sehat (Nugroho, 2013). Padahal siswa yang tidak sarapan dan tidak membawa bekal dari rumah, cenderung membeli makanan jajanan di lingkungan sekolah.

Siswa-siswi yang membeli makanan jajanan di lingkungan sekolah cenderung memilih makanan jajanan berdasarkan penampilan, rasa dan kesegaran serta harga yang terjangkau tanpa memperdulikan syarat kesehatan. Hal ini tentunya dapat membahayakan kesehatan peserta didik. Di Kabupaten

Karanganyar telah terjadi beberapa kasus keracunan makanan jajanan anak sekolah yaitu diantaranya terjadi pada tahun 2011 di SDN 02 Jetis Jaten sebanyak 13 anak menderita keracunan makanan jajanan anak sekolah berupa siomay dan bakso serta pada tahun 2012 di SDN 02 Pojok Mojogedang sebanyak 7 anak menderita keracunan makanan jajanan anak sekolah berupa mie telur. Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar juga melaporkan pada tahun 2014, terdapat 2% jajanan anak sekolah di Kabupaten Karanganyar positif mengandung formalin dan terdapat 9% jajanan makanan anak sekolah positif mengandung Rhodamin B (Fatkul Munir, 2015).

Berdasarkan uraian di atas, dirasa sangat penting tersedianya makanan jajanan yang sehat dan aman dikonsumsi oleh peserta didik. Untuk menjawab permasalahan ini perlu dilakukan terobosan oleh sekolah agar kebutuhan makanan jajanan yang sehat dan aman bagi peserta didik dapat teratasi. Anak sekolah dan makanan jajanan merupakan hal yang sulit dipisahkan. Terbukti dari survey yang dilakukan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), lebih dari 99% anak sekolah jajan untuk memenuhi kebutuhan energinya saat mereka berada di sekolah (Roy Sparingga, 2014).

Pangan yang dikonsumsi harus dapat memenuhi kebutuhan tubuh secara fisiologis dan psikologis. Untuk itu pangan yang disediakan harus mengandung zat-zat gizi yang berfungsi sebagai sumber energi, pertumbuhan dan memelihara serta menggantikan sel-sel tubuh yang rusak serta mengatur metabolisme dan pertahanan tubuh terhadap penyakit. Asupan makanan yang beragam dan bergizi serta aman dapat meningkatkan pertumbuhan fisik dan kecerdasan peserta didik dan pada akhirnya dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia (Lilis Nuraida, 2014: 4).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Institut Pertanian Bogor (IPB) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2011, diidentifikasi beberapa zat berbahaya ditemukan di jajanan sekolah. Zat berbahaya tersebut adalah siklamat dan *sakarin* (pemanis buatan), *nitrosamin* (zat untuk memberi aroma khas pada sosis, keju, kornet dan dendeng), *MSG* (penyedap rasa), *Rhodamin B* (pewarna sintesis yang digunakan untuk tekstil dan kertas), *metanil*

*yellow* (pewarna sintesis yang digunakan untuk pewarna tekstil dan cat), *formalin* (biasanya digunakan untuk membunuh kuman pada lantai dan pakaian, membasmi serangga, membuat pupuk urea, membuat parfum, mengawetkan kosmetik, bahan perekat kayu lapis dan mengawetkan mayat), *boraks* (pengawet non-makanan dan pembuat pestisida), natamysin dan *kalium asetat* (pengawet non-makanan) (Nugroho, 2013).

Penyehatan makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Dalam Pasal 9 ayat 1 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, terdapat 6 (enam) prinsip penyehatan makanan dan minuman yaitu pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan dan penyajian makanan.

Selanjutnya, Madrasah Ibtidaiyah adalah jenjang pendidikan yang paling dasar sehingga peserta didiknya masih tergolong anak-anak dan belum mandiri, sehingga pihak orang tua pun juga cenderung masih khawatir jika anak-anak mereka pergi ke sekolah dan pulang sekolah sendiri. Masyarakat mengharapkan adanya suatu program layanan yang dapat mengatasi permasalahan tersebut, baik dari pihak sekolah maupun pemerintah, guna mengurangi masalah keterlambatan dan kekhawatiran orang tua akan transportasi peserta didik ke sekolah.

Bagi orang tua, layanan transportasi sekolah membuat orang tua tidak khawatir lagi dan meringankan beban orang tua. Hal tersebut disebabkan karena sebagian besar orang tua sibuk bekerja sehingga kesulitan untuk mengantar dan menjemput anak-anaknya sekolah (Al-Fajri, 2012: 90). Layanan transportasi sekolah ini merupakan layanan khusus. Peran layanan khusus sekolah yaitu memberikan pelayanan kepada seluruh warga sekolah, terutama peserta didik untuk mengoptimalkan proses pendidikan di sekolah. Bagi siswa khususnya, layanan khusus ditujukan untuk melayani siswa agar siswa memperoleh hasil belajar yang optimal (Mustiningsih, 2005: 8).

Secara umum dalam transportasi dapat dilihat dari dua kategori yaitu pemindahan bahan-bahan serta hasil-hasil produksi dengan menggunakan alat angkut dan mengangkut penumpang dari suatu tempat ke tempat lain (Salim, 1993: 6). Definisi lain mengungkapkan bahwa transportasi sekolah dapat diartikan sebagai bentuk kegiatan angkutan untuk personel sekolah baik siswa maupun staf sekolah, baik ke dan dari sekolah. Atau lebih banyak dikenal dengan istilah kegiatan antar jemput bagi personel sekolah (Latifah, 2010).

Tujuan diselenggarakannya layanan transportasi sekolah yaitu untuk menunjang kegiatan sekolah terutama kegiatan belajar mengajar guna mencapai tujuan sekolah. Pelayanan transportasi sekolah pada prinsipnya sama dengan pelayanan khusus lainnya, yaitu penyediaan fasilitas guna mencapai tujuan pendidikan, hanya bidang yang digarap dan fasilitasnya yang berbeda (Kusmintardjo, 1993: 58). Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa manajemen layanan transportasi sekolah adalah serangkaian proses pengelolaan program layanan antar jemput sekolah bagi warga sekolah terutama bagi peserta didik yang membutuhkan untuk mempermudah peserta didik datang dan pulang sekolah dengan aman dan nyaman, dalam rangka menunjang proses pembelajaran di sekolah.

Perencanaan layanan transportasi meliputi penentuan rute, merencanakan rute, jenis rute, jadwal penghentian bus, dan lalu lintas sekolah. Setelah dilakukan penyusunan program proses selanjutnya yaitu membuat struktur dan pembagian tugas pengelolaan bagi pihak-pihak pengelola, agar setiap bidang dapat menjalankan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan bagian masing-masing (Kusmintardjo, 1993: 67).

Pelaksanaan transportasi sekolah pada umumnya dilaksanakan pada pagi hari saat peserta didik berangkat ke sekolah dan siang hari ketika peserta didik pulang sekolah ke rumah masing-masing setelah selesai melaksanakan seluruh kegiatan belajar di lingkungan sekolah.

Beberapa hal yang dianggap perlu dan merupakan kelengkapan khusus kendaraan yaitu mengidentifikasi surat-surat, warna, lampu sinyal, kaca, tempat duduk dan tali pengaman. Kelengkapan fisik kendaraan tersebut harus dipenuhi

agar keselamatan dan kenyamanan peserta didik terjamin. Selain kelengkapan kendaraan juga dilakukan penetapan rute transportasi sekolah yang digunakan (Kusmintardjo: 1993: 78)

Masalah yang harus ditekankan dalam transportasi sekolah yaitu keselamatan, ekonomi, kecukupan dan efisiensi. MI Muhammadiyah Karanganyar merupakan salah satu sekolah dasar di kota Karanganyar yang menyediakan layanan transportasi sekolah sejak sekolah berdiri, yang bertujuan untuk membantu orang tua peserta didik serta memberikan layanan transportasi sekolah bagi peserta didiknya. Pengelolaan manajemen transportasi sekolah ditangani oleh badan usaha milik madrasah secara langsung mulai penyusunan program, pengorganisasian, pelaksanaan sampai kegiatan evaluasi program layanan transportasi sekolah.

Berdasarkan uraian di atas, fokus penelitian ini adalah pada pengelolaan badan usaha milik madrasah di MI Muhammadiyah Karanganyar. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengelolaan badan usaha milik madrasah dalam pengelolaan layanan katering (1), dan pengelolaan badan usaha milik madrasah dalam pengelolaan pelayanan antar jemput siswa (2).

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian kualitatif ini menggunakan desain penelitian etnografi dengan teknik pengumpulan data observasi langsung, wawancara mendalam dan studi dokumen dengan menggunakan uji keabsahan data triangulasi sumber dan teknik serta analisis data menggunakan model analisis interaktif Miles Huberman.

Sumber data dari penelitian ini adalah pihak sekolah dalam hal ini adalah pengelola badan usaha milik madrasah mulai dari Kepala Madrasah, Wakil Kepala Madrasah bidang sarana prasarana, direktur Badan Usaha Milik Madrasah, bendahara Badan Usaha Milik Madrasah, kepala dapur, karyawan katering, guru dan sopir serta dokumen serta observasi pengelolaan Badan Usaha Milik Madrasah di MI Muhammadiyah Karanganyar.

### **3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **3.1. Pengelolaan Layanan Katering**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perencanaan katering di MI Muhammadiyah Karanganyar diawali dengan; (1) penertiban pedagang di depan madrasah dengan pemberlakuan Kartu Tertib Siswa (KTS), (2) penutupan kantin yang ada di madrasah, (3) bekerjasama dengan pihak luar untuk pengadaan katering, (4) pembentukan tim pengadaan katering madrasah, (5) studi banding, (6) perekrutan dan pelatihan karyawan katering, dan (7) sosialisasi program. Pelaksanaan layanan katering diawali dengan pembagian tugas pengelola dan karyawan katering dilanjutkan dengan; (1) penyusunan menu mingguan, (2) pemilihan bahan makanan, (3) penyimpanan bahan makanan, (4) pengolahan makanan, (5) penyimpanan makanan jadi dan (6) pengangkutan makanan dilanjutkan (7) penyajian makanan di kelas. Bentuk pelaporan katering dilaksanakan setiap akhir bulan dan perhitungan keuntungan dilaksanakan di akhir tahun. Pemanfaatan keuntungan katering digunakan untuk kesejateraan guru dalam bentuk DPLK.

Langkah Pertama adalah penertiban penjual jajanan. Kegiatan penertiban penjual jajanan ini dilakukan karena banyak sekali penjual jajanan yang berjualan di depan sekolah memberi dampak tidak baik, diantaranya adalah dampak terkait dengan higienitas makanan yang dijual dan juga dampak terkait dengan kemacetan. Penertiban ini penting karena untuk mensukseskan program katering. Harapannya setelah siswa/siswi makan makanan dari katering, siswa/siswi tidak membeli jajanan di luar sekolah. KTS adalah kartu yang berisi peraturan yang harus ditaati siswa dan juga sanksi bagi siswa yang melanggar. Siswa memakai KTS setiap hari di lingkungan sekolah/madrasah untuk menanamkan sikap kejujuran, kedisiplinan, ketertiban, kesopanan, tanggung jawab dan juga toleransi pada diri siswa terhadap orang lain. Salah satu point yang ada dalam KTS tersebut adalah siswa tidak boleh jajan di luar sekolah.

Langkah kedua adalah penutupan kantin yang ada di sekolah. Karena setelah anak-anak tidak jajan di luar sekolah, harapannya anak-anak bisa dilayani dengan makanan sehat di kantin sekolah. Pada kenyataannya, kantin sekolah masih saja menjual makanan yang tidak sehat.

Langkah ketiga yaitu bekerjasama dengan pihak luar untuk pengadaan katering. Namun pada perkembangannya, pengadaan katering oleh pihak luar madrasah ini dirasa kurang maksimal dalam pelayanan kepada peserta didik. Pelayanan katering yang melibatkan pihak luar madrasah ini tidak sesuai dengan harapan sebagian besar guru dan peserta didik saat itu.

Langkah keempat adalah studi banding ke Pondok Pesantren Assalam Surakarta untuk mengetahui teknis pelaksanaan katering yang ada disana. Kami jadi tahu alat-alat yang digunakan di dapur seperti ukuran panci dan wajan yang digunakan untuk memasak 500 porsi, piringnya bentuknya seperti apa, cara belanjanya bagaimana dan lain-lain.

Langkah kelima adalah perekrutan karyawan sebanyak 6 orang dan pembinaan dari dinas kesehatan dan pembangunan dapur katering. Dilanjutkan sosialisasi program melalui pertemuan orang tua/wali murid.

Pelaksanaan layanan katering di bawah koordinasi Wakil Kepala Madrasah bidang Sarana dan Prasarana. Kemudian untuk mengelola secara langsung ada direktur dan bendahara BUMM. Jumlah karyawan katering semuanya ada 12 orang terdiri 6 juru masak dan 6 tenaga pengangkutan makanan ke kelas.

Urutan pekerjaan karyawan katering mulai dari pemilihan bahan sampai dengan persiapan penyajian makanan dilaksanakan di dapur katering di dalam lingkungan MI Muhammadiyah Karanganyar. Urutan pekerjaan karyawan katering ini sesuai dengan Bab II bagian pertama tentang Keamanan Pangan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

Langkah pertama dalam pelaksanaan program katering adalah pemilihan bahan. Berdasarkan hasil observasi terhadap bahan-bahan yang telah dibeli, kualitas bahan yang dibeli baik dan segar, hal ini menunjukkan

penyehatan makanan katering sudah dimulai sejak pemilihan bahan. Berbagai sayuran segar, ikan, daging, tempe dan tahu dibeli pagi. Untuk bahan-bahan tertentu seperti beras, telur, minyak goreng, gula, teh, kecap, bawang merah dan bawang putih dibeli seminggu sekali. Katering mengutamakan keamanan dan keselamatan peserta didik. Kualitas layanan itu yang utama. Dimulai dari pemilihan bahan-bahan yang berkualitas, kebersihan tempat pengolahan, dan menghindarkan makanan dari bahan-bahan yang mengandung MSG atau yang lainnya.

Langkah kedua adalah penyimpanan bahan makanan. Bahan makanan segar yang digunakan katering MI Muhammadiyah Karanganyar dibeli setiap hari dan selalu habis dalam satu kali pengolahan. Beberapa bahan makanan yang memerlukan penyimpanan seperti bakso, nugget dan tempura disimpan di lemari pendingin milik katering dengan kapasitas 50 kg.

Langkah ketiga adalah pengolahan bahan makanan. Pengolahan bahan makanan dimulai dengan kegiatan pencucian beras dengan air bersih dilanjutkan dengan pencucian dan peracikan bumbu serta sayur menggunakan sarung tangan, celemek dan penutup kepala. Untuk mencukupi kebutuhan 1454 siswa, 75 guru, 9 tenaga tata usaha dan 7 penjaga/tukang kebun, 12 karyawan katering dan 8 pengemudi dalam sehari dibutuhkan beras sebanyak 80-100 kg. Semua kegiatan pengolahan dilaksanakan di dapur sehat milik katering MI Muhammadiyah Karanganyar. Ruangan dapur yang meliputi lantai, dinding dan langit-langit, pintu dan jendela, ventilasi, pencahayaan dan pembuangan asap dibangun sesuai dengan kaidah atau prinsip dapur yang sehat. Ruangan dapur sehat yang berukuran 7x8 meter tersebut terdiri atas ruang penyiapan bahan, pengolahan, dan penyimpanan makanan jadi, kamar mandi serta ruang istirahat karyawan.

Langkah keempat adalah penyimpanan makanan jadi. Nasi dimasukkan ke dalam sejumlah termos penyimpanan nasi, sayur dimasukkan ke dalam panci-panci sayur serta lauk pauk ditata dalam



nampan lauk lengkap dengan tutup plastik wrap. Khusus untuk snack dikemas dalam kotak (box) kontainer snack.

Langkah kelima adalah distribusi makanan jadi. Berdasarkan hasil observasi, distribusi makanan jadi dilaksanakan dengan menggunakan troli yang didesain sedemikian sehingga distribusi makanan tersebut dapat mudah dibawa ke kelas-kelas. Box snack didistribusikan sebelum istirahat pertama atau sebelum pukul 08.55 untuk kelas 1 sampai kelas 4 dan sebelum pukul 09.30 untuk kelas 5 dan kelas 6. Sedangkan makan siang didistribusikan sebelum istirahat kedua atau sebelum pukul 10.55 untuk kelas 1 sampai kelas 4 dan sebelum pukul 12.30 untuk kelas 5 dan kelas 6

Langkah keenam adalah penyajian makanan. Penyajian makanan katering di dalam kelas dilaksanakan oleh wali kelas masing-masing. Wali kelas mendampingi siswa mengambil nasi, sayur dan juga lauk. Untuk mendidik siswa mandiri, wali kelas memberi kesempatan kepada siswa untuk mengambil peran dalam mengambil sendiri makanan mereka.

Honor 12 (dua belas) karyawan katering di hitung harian dan diterimakan seminggu sekali pada akhir pekan. Ada yang honorunya Rp.49.500,- per hari. Ada yang honorunya Rp.45.000,- per hari. Tambahan lembur Rp.5.000,- per jam (siang) dan Rp.7.500,- (lembur malam) ditambah tunjangan kinerja setiap bulan dan THR. Untuk tunjangan kinerja besarnya tergantung kinerjanya, besaran tunjangan kinerja maksimal Rp.180.000,-

Sistem pengawasan atas pelaksanaan katering di MI Muhammadiyah Karanganyar dibawah koordinasi Wakil Kepala Bidang Sarana dan Prasarana. Untuk bahan makanan yang hasil belanja di cek oleh koordinator dapur. Sedangkan pengawasan terhadap kualitas hasil masakan biasanya dilaksanakan oleh guru kelas yang membantu penyajian makanan kepada peserta didik. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi belum ada sistem pengawasan yang baik.

Program layanan katering ini menggunakan uang pembayaran katering dari siswa sebesar Rp.125.000,- setiap bulan. Selanjutnya terkait

dengan pelaporan, Direktur BUMM melaporkan pelaksanaan katering setiap bulan. Lapornya ada rekapitulasi keuangan harian yaitu rincian belanja harian dan laporan global setiap bulan.

Perhitungan keuntungan katering baru bisa dilaksanakan di akhir tahun pelajaran. Tahun pelajaran 2016/2017 yang lalu, BUMM mendapatkan keuntungan sebesar Rp.105.000.000,- atau sekitar 20% dari omset katering secara keseluruhan. Penggunaan keuntungan BUMM digunakan untuk kesejahteraan guru tapi dimasukkan rekening tabungan pensiun atau DPLK masing-masing guru sebesar Rp.100.000,- setiap bulan.

Penelitian ini melengkapi penelitian sebelumnya yang telah dilakukan oleh Murni Mutia Tresnawati (2009) tentang pengelolaan katering sekolah dalam hal persiapan bahan makanan di dapur sampai dengan penyajian makanan kepada peserta didik di kelas. Penelitian ini melengkapi dengan mengungkapkan pengelolaan keuangan dari usaha katering yang dilakukan.

Penelitian ini juga memberikan solusi terkait dengan kelebihan penggunaan dana untuk menyiapkan menu tertentu dalam menu makan siang siswa-siswi di Inggris yang dilakukan oleh Mabel Blades (2001).

Dalam hal pengelolaan proses pengolahan makanan, penelitian ini senada dengan Graham Sharp (2001) yang mengungkap tentang standar pelayanan dalam penyediaan makanan di sekolah yaitu meliputi proses memproduksi, mengangkut, menjual dan akhirnya mengkonsumsinya.

Sebagai sumbangan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan, penelitian ini juga melengkapi penelitian-penelitian yang dilakukan oleh Andina Tri Utami (2013) tentang evaluasi terhadap penyajian makan siang peserta didik; Nurarifah (2015) tentang kadar gizi dan daftar menu yang dihidangkan oleh katering sekolah; Mabel Blades (2008) tentang pengelolaan makan siang bagi siswa-siswi di Inggris; Rhiannon E. Day (2015) tentang persepsi siswa, manajer katering dan kepala sekolah tentang penyediaan makanan gratis sekolah di delapan sekolah dasar di Inggris Utara; Jennette Higgs (2008) tentang pengelolaan makanan dalam hal upaya meminimalkan risiko dan memaksimalkan manfaat kesehatan bagi peserta didik; Claire

Seaman (2006) tentang usaha-usaha yang dilakukan sekolah untuk menyediakan makanan bagi siswa-siswinya dan mengharapkan adanya usaha lanjutan berupa katering kontrak; Anu Devi (2010) tentang faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan sekolah dan pilihan makanan anak-anak; Javier Aranceta Batrina (2006) tentang keberadaan katering sekolah dirasa sangat penting untuk menyiapkan makanan dan minuman yang berkualitas, karena makanan yang dikonsumsi saat di sekolah memiliki potensi yang sangat besar berdampak pada kesehatan dan kesejahteraan peserta didik; Carine Dubuisson (2008) tentang rekomendasi menu-menu makan yang bisa digunakan oleh sekolah-sekolah menengah di Perancis; Irma Tikkanen (2009) tentang pentingnya memulai dan mengembangkan layanan makanan ringan yang komprehensif.

### 3.2. Pengelolaan Layanan Antar Jemput Siswa

Hasil penelitian pengelolaan antar jemput siswa menunjukkan bahwa pengelolaan antar jemput siswa dimulai dengan perencanaan yaitu dengan pengadaan armada. Setelah mengalami kendala, pelaksanaan antar jemput diselenggarakan dengan sistem pihak ketiga. Orang tua siswa peserta layanan antar jemput bertemu sopir sebagai pihak ketiga dan menyepakati biaya yang sudah ditetapkan sesuai patokan tarif per-km, siswa membayar melalui sekolah kemudian 5% dari total pendapatan sopir menjadi hak BUMM. Pihak pengelola belum menemukan sistem pengawasan yang cocok untuk layanan antar jemput.

Langkah yang ditempuh dalam tahapan perencanaan program layanan antar jemput adalah pengadaan armada antar jemput. Untuk pengadaan armada antar jemput, pada awal-awal adanya layanan antar jemput ini, sekolah mengajukan permohonan kepada Pimpinan Daerah Muhammadiyah Karanganyar.

Pada tahun 1996, MI Muhammadiyah Karanganyar memiliki dua mobil antar jemput yaitu mobil Carry warna hijau sumbangan Majelis Dikdasmen dan mobil L300 ambulance sumbangan dari RS PKU Muhammadiyah. Pada awalnya, antar jemput diadakan untuk menjemput

siswa-siswi yang rumahnya jauh dari sekolah dalam rangka mencari murid di masa awal-awal MI Muhammadiyah Karanganyar menjadi sekolah unggulan.

Dalam program layanan antar jemput siswa di MI Muhammadiyah Karanganyar pada tahun ajaran 2017/2018 ini terdapat 8 armada. Sistem layanan antar jemput yang sekarang berbeda dengan sistem di awal-awal keberadaan layanan antar jemput. Semua mobil atau armada adalah milik sopir bukan milik sekolah.

Pelaksanaan layanan antar jemput ini dimulai saat ada siswa yang ingin ikut layanan antar jemput, orang tua siswa bertemu sopir dan menyepakati biaya yang sudah ditetapkan sesuai patokan tarif per-km. Kemudian siswa membayar melalui sekolah bareng dengan SPP. Setelah itu, sebagai pengganti administrasi sekolah mengambil 5% dari total pendapatan sopir. Pendapatan sopir disampaikan 1 kali dalam sebulan yaitu di pertengahan bulan. Pengawasan atas kualitas layanan antar jemput yang di MI Muhammadiyah Karanganyar belum bisa berjalan dengan baik. Biasanya kalau ada komplain dari orang tua, misalnya muatannya terlalu banyak maka pihak pengelola. Laporan pelaksanaan layanan antar jemput dilaksanakan setiap bulan. Hasil dari 5% jumlah total perolehan sopir yang menjadi pemasukan BUMM setiap bulannya adalah kurang lebih Rp.250.000,-.

Penelitian ini melengkapi penelitian sebelumnya tentang kebutuhan akan antar jemput siswa sekolah dasar di Malang oleh Achmad Wicaksono (2009). Penelitian ini juga melengkapi penelitian sebelumnya oleh Reta Diani Putri (2015) dengan memberikan gambaran terkait dengan sistem pengelolaan keuangan antar jemput siswa.

#### **4. PENUTUP**

##### **4.1. Pengelolaan Layanan Katering**

Pengelolaan katering di MI Muhammadiyah Karanganyar diawali dengan perencanaan. Adapun langkah-langkah perencanaan meliputi; (1) penertiban pedagang di depan madrasah dengan pemberlakuan Kartu

Tertib Siswa (KTS), (2) penutupan kantin yang ada di madrasah, (3) bekerjasama dengan pihak luar untuk pengadaan catering, (4) pembentukan tim pengadaan catering madrasah, (5) studi banding, (6) perekrutan dan pelatihan karyawan catering, dan (7) sosialisasi program. Pelaksanaan layanan catering diawali dengan pembagian tugas pengelola dan karyawan catering dilanjutkan dengan; (1) penyusunan menu mingguan, (2) pemilihan bahan makanan, (3) penyimpanan bahan makanan, (4) pengolahan makanan, (5) penyimpanan makanan jadi dan (6) pengangkutan makanan dilanjutkan (7) penyajian makanan di kelas. Bentuk pelaporan catering dilaksanakan setiap akhir bulan dan perhitungan keuntungan dilaksanakan di akhir tahun. Pemanfaatan keuntungan catering digunakan untuk kesejahteraan guru dalam bentuk DPLK.

#### 4.2. Pengelolaan Layanan Antar Jemput Siswa

Untuk pengelolaan antar jemput dimulai dengan perencanaan yaitu dengan pengadaan armada. Setelah mengalami kendala, pelaksanaan antar jemput diselenggarakan dengan sistem pihak ketiga. Orang tua siswa peserta layanan antar jemput bertemu sopir sebagai pihak ketiga dan menyepakati biaya yang sudah ditetapkan sesuai patokan tarif per-km, siswa membayar melalui sekolah kemudian 5% dari total pendapatan sopir menjadi hak BUMM. Pihak pengelola belum menemukan sistem pengawasan yang cocok untuk layanan antar jemput.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Alfajri, N.Q. 2012. *Manajemen Layanan Transportasi Sekolah*. Skripsi. Malang: Jurusan Administrasi Pendidikan UM
- Arikunto, Suharsimi. 2017. *Manajemen Pendidikan*. Yogyakarta: Graha Cendikia.
- Hasibuan, H.Malayu S.P. 2007. *Manajemen: Dasar, Pengertian dan Masalah*. Jakarta: Bumi Aksara
- Kusmintardjo. 1993. *Pengelolaan Layanan Khusus Di Sekolah (Jilid II)*. Malang: IKIP Malang.

- Latifah, S. 2010. Pengertian Transportasi Sekolah. (<http://manajemenlayanan-khusus.wordpress.com/category/bidang-bidangmanajemen-layanan-khusus/layanan-transportasi-sekolah/>),
- Mulyono. 2009. *Manajemen Administrasi dan Organisasi Pendidikan*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media
- Munir, Fathul. 2015. *Higiene Dan Sanitasi Sekolah*. Karanganyar: Dinas Kesehatan Kabupaten Karanganyar.
- Mustiningsih. 2005. *Manajemen Layanan Khusus di Lembaga Pendidikan*. Malang: Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Malang.
- Nugroho. 2013. *Inilah Zat-zat Berbahaya di Jajanan Sekolah*. Diambil dari: [http://www.kompasiana.com/nugroho\\_sbm/inilah-zat-zat-berbahaya-di-jajanan-sekolah\\_552a10636ea834f564552d31](http://www.kompasiana.com/nugroho_sbm/inilah-zat-zat-berbahaya-di-jajanan-sekolah_552a10636ea834f564552d31) (20 September 2017).
- Nuraida, Lilis. 2014. *Menuju Kantin Sehat di Sekolah*. Jakarta: Dirjen Pendidikan Dasar Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Pidarta, Made. 2004. *Manajemen Pendidikan Indonesia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Republik Indonesia. 2005. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan*. Jakarta: Sekretariat Kabinet RI.
- Salim, A. 1993. *Manajemen Transportasi*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Samino. 2010. *Manajemen Pendidikan: Spirit Keislaman dan Keindonesiaan*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sparingga, Roy. 2014. *Jajanan Sekolah Tak Sehat Berpotensi Picu Kanker*. Diambil dari: [www.usahakesehatansekolah.com/berita/jajanan-sekolah-tak-sehat-berpotensi-picu-kanker](http://www.usahakesehatansekolah.com/berita/jajanan-sekolah-tak-sehat-berpotensi-picu-kanker) (20 September 2017).
- Suhardan, Dadang. 2012. *Ekonomi dan Pembiayaan Pendidikan*. Bandung: Penerbit Alfa Beta.